**ANEXO II.**

**PREGÃO ELETRÔNICO nº 029/2025.**

**PROCESSO ADMINISTRATIVO n° 4156/2025.**

|  |
| --- |
| **NOME DA EMPRESA PARTICIPANTE:** |
| **RAZÃO SOCIAL:** |
| **CNPJ Nº** |
| **ENDEREÇO COMPLETO:** |
| **TELEFONE E E-MAIL:** |
| **DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL** | **NOME:** |
| **E-MAIL:** | **CPF:**  | **TEL.:** |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **PRODUTO** | **UNIDADE** | **QUANTIDADE** | **MARCA** | **VALOR UNITÁRIO** | **VALOR TOTAL** |
| 1 | AÇAFRÃO 100% PURO, NÃO CONTENDO NENHUM TIPO DE MISTURA, BOA QUALIDADE, INTEGRO SEM IRREGULARIDADES NO PRODUTO, CHEIRO E AROMA CARACTERÍSTICO, CONTENDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, MARCA DO FABRICANTE, DATA DE FABRICAÇÃO E PRAZO DE VALIDADE. EMBALAGEM CONTENDO 500 GRAMAS OU 1KG. | UNIDADE | 20 |  | R$ | R$ |
| 2 | AÇÚCAR CRISTAL: PACOTES DE 5 KG, TIPO 1 CONTENDO NO MÍNIMO 99,3% DE CARBOIDRATO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER FABRICADO DE CANA DE AÇÚCAR LIVRE DE FERMENTAÇÃO, ISENTO DE MATÉRIA TERROSA DE PARASITOS E DE DETRITOS ANIMAIS OU VEGETAIS. | PCT | 720 |  | R$ | R$ |
| 3 | ARROZ AGULHINHA: LONGO FINO POLIDO TIPO 1, PACOTES DE 5 KG, SEM GLÚTEN, CONTENDO NO MÍNIMO DE 90% DE GRÃOS INTEIROS COM NO MÁXIMO DE 14% DE UMIDADE E COM VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 50G CONTENDO NO MÍNIMO DE 37G DE CARBOIDRATOS, 4G DE PROTEÍNAS E 0 DE GORDURAS TOTAIS. COM RENDIMENTO APÓS O COZIMENTO DE NO MÍNIMO 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO, DEVENDO TAMBÉM APRESENTAR COLORAÇÃO BRANCA, GRÃOS ÍNTEGROS E SOLTOS APÓS COZIMENTO. | PCT | 1080 |  | R$ | R$ |
| 4 | AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM: PRODUTO DA PRENSAGEM A FRIO DA AZEITONA, ACIDEZ MENOR QUE 1 COLORAÇÃO AMARELA ESVERDEADO, QUE POSSAM SER NOVAMENTE TAMPADAS APÓS ABERTA. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS, NÚMERO DO LOTE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DE REGISTRO, DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. EMBALAGEM 500 ML | UNIDADE | 96 |  | R$ | R$ |
| 5 | BISCOITO DOCE TIPO ROSQUINHA SEM LACTOSE: ROSQUINHA DE COCO, COM PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS. OBTIDO DE UMA MASSA DE FARINHA DE TRIGO, ENRIQUECIDA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO, AÇÚCAR CRISTAL, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, AMIDO MILHO, SAL, BICARBONATO DE SÓDIO, BICARBONATO DE AMÔNIA, ESTABILIZANTE DE SOJA. CONTÉM GLÚTEN. EMBALAGEM PRIMÁRIA PACOTE DE POLIPROPILENO ATÓXICO, RESISTENTE, HERMETICAMENTE FECHADO. CONSIDERA-SE IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E ALTERAÇÃO. SEM LACTOSE | PCT | 100 |  | R$ | R$ |
| 6 | BISCOITO SALGADO TIPO CREAM CRACKER: COM PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS. INGREDIENTES: FARINHA DE TRIGO FORTIFICADA COM FERRO E ÁCIDO FÓLICO (VIT. B9), AÇÚCAR, GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, AÇÚCAR INVERTIDO, SAL REFINADO, EXTRATO DE MALTE, ESTABILIZANTE LECITINA DE SOJA, FERMENTOS QUÍMICOS BICARBONATO DE SÓDIO, AMIDO DE MILHO, SEM TRAÇOS DE LEITE. VALOR NUTRICIONAL NA PORÇÃO DE 100G: MÍNIMO 70G DE CARBOIDRATO, 10G DE PROTEÍNA E 12,5G GORDURAS TOTAIS. O BISCOITO DEVERÁ SER FABRICADO A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃO E LIMPO, ISENTA DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO, SERÃO REJEITADOS BISCOITOS MAL-COZIDOS, QUEIMADOS E DE CARACTERES ORGANOLÉPTICOS ANORMAIS, NÃO PODENDO APRESENTAR EXCESSO DE DUREZA E NEM SE APRESENTAR QUEBRADIÇO. | PCT | 120 |  | R$ | R$ |
| 7 | BISCOITO TIPO MAISENA SEM LACTOSE: PESO LÍQUIDO DE 400 GRAMAS. DOCE TIPO MAISENA DE BOA QUALIDADE, INTEIROS, CONSTANDO IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, INCLUSIVE CLASSIFICAÇÃO E A MARCA, NOME E ENDEREÇO DO FABRICANTE E A DATA DA FABRICAÇÃO VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. SEM LACTOSE. | PCT | 144 |  | R$ | R$ |
| 8 | PÓ DE CAFÉ: TORRADO E MOÍDO, TIPO SUPERIOR - EMBALAGEM TIPO ALMOFADA DE 500G, SELO DA ABIC OU LAUDO DE PUREZA - COM 100% PURO. 100% ARÁBICA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: DE PRIMEIRA QUALIDADE, ASPECTO, COR, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO E PRAZO DE VALIDADE. | UNIDADE | 720 |  | R$ | R$ |
| 9 | EXTRATO DE TOMATE: 340G SIMPLES CONCENTRADO COM NO MÍNIMO 1% DE CARBOIDRATO E 5% DE SÓDIO POR PORÇÃO, DEVERÁ SER PREPARADO COM FRUTOS MADUROS, ESCOLHIDOS, SÃOS, SEM PELE E SEMENTES. O PRODUTO DEVERÁ ESTAR ISENTO DE FERMENTAÇÕES E NÃO INDICAR PROCESSAMENTO DEFEITUOSO. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES | UNIDADE | 50 |  | R$ | R$ |
| 10 | FUBÁ DE MILHO: EMBALAGEM DE 1KG. PRODUTO OBTIDO PELA MOAGEM DO GRÃO DE MILHO, DESGERMINADO OU NÃO, DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS E PARASITOS. NÃO PODERÃO ESTAR ÚMIDOS OU RANÇOSOS, COM UMIDADE MÁXIMA DE 15%P/P, COM ACIDEZ MÁXIMA DE 5%P/P, COM NO MÍNIMO DE 7%P/P DE PROTEÍNA. COM O RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2,5 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES. | PCT | 50 |  | R$ | R$ |
| 11 | MACARRÃO PADRE NOSSO: SÊMOLA, EMB. 500G DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G DE COLESTEROL POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | PCT | 144 |  | R$ | R$ |
| 12 | MACARRÃO PARAFUSO: SÊMOLA, EMB. 500G DEVERÃO SER FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G DE COLESTEROL POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | PCT | 144 |  | R$ | R$ |
| 13 | MACARRÃO ESPAGUETE: SÊMOLA, DEVERÃO SER – EMB. 500G, FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G DE COLESTEROL POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | PCT | 144 |  | R$ | R$ |
| 14 | MACARRÃO PENNE: SÊMOLA, DEVERÃO SER – EMB. 500G, FABRICADAS A PARTIR DE MATÉRIAS PRIMAS SÃS E LIMPAS ISENTAS DE MATÉRIAS TERROSAS, PARASITOS E LARVAS, COM O MÍNIMO CORRESPONDENTE A 0,045G DE COLESTEROL POR QUILO. AS MASSAS AO SEREM POSTAS NA ÁGUA NÃO DEVERÃO TURVÁ-LAS ANTES DA COCÇÃO, NÃO PODENDO ESTAR FERMENTADAS OU RANÇOSAS. NA EMBALAGEM NÃO PODERÁ HAVER MISTURA DE OUTROS TIPOS DE MACARRÃO. COM RENDIMENTO MÍNIMO APÓS O COZIMENTO DE 2 VEZES A MAIS DO PESO ANTES DA COCÇÃO. COM VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | PCT | 144 |  | R$ | R$ |
| 15 | ÓLEO DE SOJA REFINADO: TIPO 1 - EMB. 900ML QUE SOFREU PROCESSO TECNOLÓGICO ADEQUADO COMO DEGOMAGEM, NEUTRALIZAÇÃO, CLARIFICAÇÃO, FRIGORIFICAÇÃO OU NÃO DE DESODORIZAÇÃO. | UNIDADE | 480 |  | R$ | R$ |
| 16 | SAL REFINADO: EMB. 1KG IODADO, COM GRANULAÇÃO UNIFORME E COM CRISTAIS BRANCOS, COM NO MÍNIMO DE 98,5% DE CLORETO DE SÓDIO E COM DOSAGEM DE SAIS DE IODO DE NO MÍNIMO 10MG E MÁXIMO DE 15MG DE IODO POR QUILO DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO FEDERAL ESPECÍFICA. | KG | 168 |  | R$ | R$ |
| 17 | VINAGRE BRANCO: FERMENTADO DE VINHO COM A ACIDEZ MÍNIMA DE 4,0% – EMB. 750ML. VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES. | UNIDADE | 96 |  | R$ | R$ |
| 18 | FEIJÃO CARIOCA: TIPO 1 - EMB. 1KG DE 1ª QUALIDADE CONSTITUÍDO DE NO MÍNIMO DE 90% A 98% DE GRÃOS INTEIROS E ÍNTEGROS, NA COR CARACTERÍSTICA A VARIEDADE CORRESPONDENTE DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS MADUROS, LIMPOS E SECOS, NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE 22G DE PROTEÍNA, 1,6G DE LIPÍDIOS E 60,8G DE CARBOIDRATOS. | KG | 720 |  | R$ | R$ |
| 19 | FARINHA DE TRIGO: EMBALAGEM 1KG.ESPECIAL PRODUTO OBTIDO A PARTIR DE CEREAL LIMPO DESGERMINADO, SÃOS E LIMPOS, ISENTOS DE MATÉRIA TERROSA E EM PERFEITO ESTADO DE CONSERVAÇÃO. NÃO PODERÁ ESTAR ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. COM ASPECTO DE PÓ FINO, COR BRANCA OU LIGEIRAMENTE AMARELADA, CHEIRO PRÓPRIO E SABOR PRÓPRIO. COM UMA EXTRAÇÃO MÁX. DE 20% E COM TEOR MÁX. DE CINZAS DE 0,68%. COM NO MÍNIMO DE GLÚTEN SECO DE 6%P/P. VALIDADE MÍNIMA DE 2 MESES. | KG | 96 |  | R$ | R$ |
| 20 | FERMENTO QUÍMICO EM PÓ: EMBALAGEM 250G PRODUTO FORMADO DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS QUE POR INFLUÊNCIA DO CALOR E/OU UMIDADE PRODUZ DESPRENDIMENTO GASOSO CAPAZ DE EXPANDIR MASSAS ELABORADAS COM FARINHAS, AMIDOS OU FÉCULAS, AUMENTANDO-LHES O VOLUME E A POROSIDADE. CONTENDO NO INGREDIENTE BICARBONATO DE SÓDIO, CARBONATO DE CÁLCIO E FOSFATO MONOCÁLCICO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 MESES. | UNIDADE | 48 |  | R$ | R$ |
| 21 | IOGURTE: SABOR DE MORANGO, EMBALAGEM DE 1 LITRO. | LITROS | 50 |  | R$ | R$ |
| 22 | IOGURTE 0 LACTOSE: SABOR DE MORANGO, SEM LACTOSE, EMBALAGEM DE 1 LITRO. | LITROS | 50 |  | R$ | R$ |
| 23 | MANTEIGA DE LEITE: MANTEIGA DE PRIMEIRA QUALIDADE COM SAL ESPECIFICAÇÃO: CREME PASTEURIZADO OBTIDO A PARTIR DO LEITE DE VACA. É O PRODUTO GORDUROSO OBTIDO EXCLUSIVAMENTE PELA BATEÇÃO E MALAXAGEM, COM OU SEM MODIFICAÇÃO BIOLÓGICA DE CREME PASTEURIZADO DERIVADO EXCLUSIVAMENTE DO LEITE DE VACA. A MATÉRIA GORDA DA MANTEIGA DEVERÁ ESTAR COMPOSTA EXCLUSIVAMENTE DE GORDURA LÁCTEA. NÃO DEVERÁ CONTER: GORDURA VEGETAL HIDROGENADA, CORANTES E AROMATIZANTES ARTIFICIAIS. EMBALAGEM DE 500 GRAMAS. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 03 (TRÊS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. | UNIDADE | 10 |  | R$ | R$ |
| 24 | MARGARINA: PRODUZIDA ATRAVÉS DE GORDURA VEGETAL, ACIMA DE 80% DE LIPÍDIOS, COM ADIÇÃO DE SAL, EM POTES DE POLIPROPILENO COM LACRE DE PAPEL ALUMINIZADO ENTRE A TAMPA E O POTE, RESISTENTES, QUE GARANTAM A INTEGRIDADE DO PRODUTO ATÉ O MOMENTO DO CONSUMO CONTENDO PESO LÍQUIDO 500 GRAMAS. A EMBALAGEM DEVERÁ CONTER EXTERNAMENTE OS DADOS DE IDENTIFICAÇÃO E PROCEDÊNCIA, INFORMAÇÃO NUTRICIONAL, NÚMERO DO LOTE, DATA DE VALIDADE, QUANTIDADE DO PRODUTO E NÚMERO DO REGISTRO. O PRODUTO DEVERÁ APRESENTAR VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A PARTIR DA DATA DE ENTREGA NA UNIDADE REQUISITANTE. | UNIDADE | 288 |  | R$ | R$ |
| 25 | FEIJÃO PRETO: TIPO 1 - CONSTITUÍDO DE GRÃOS INTEIROS E DE TAMANHO E FORMATOS NATURAIS, MADUROS, LIMPOS E SECOS – CARACTERÍSTICAS DE ACORDO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE, CÓDIGO SANITÁRIO. EMBALAGEM PRIMÁRIA ACONDICIONADOS EM SACOS PLÁSTICOS DE POLIETILENO DE 1.000GR. CONSIDERA-SE IMPRÓPRIA A EMBALAGEM DEFEITUOSA QUE EXPONHA O PRODUTO A CONTAMINAÇÃO E ALTERAÇÃO | KG | 500 |  | R$ | R$ |
| 26 | LEITE UHT 0 LACTOSE: 0% LACTOSE. EMBALAGEM TETRA PAK CONTENDO 1 LITRO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: ATÉ 6 MESES. DEVERÁ CONSTAR O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS | LITROS | 500 |  | R$ | R$ |
| 27 | LEITE UHT: EMBALAGEM TETRA PAK CONTENDO 1 LITRO DO PRODUTO. PRAZO DE VALIDADE: ATÉ 6 MESES. DEVERÁ CONSTAR O REGISTRO NO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E APRESENTAR LAUDO BROMATOLÓGICO. DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS | LITROS | 1800 |  | R$ | R$ |
| 28 | LEITE PASTEURIZADO INTEGRAL 1 LITRO: DATA DE FABRICAÇÃO: MÁXIMO 30 DIAS TIPO C, PASTEURIZADO, NA EMBALAGEM DEVERÁ CONSTAR DATA DA FABRICAÇÃO DATA DE VALIDADE E NÚMERO DO LOTE DO PRODUTO. VALIDADE MÍNIMA DE 3 DIAS NA DATA DA ENTREGA. | LITROS | 300 |  | R$ | R$ |
| 29 | ACHOCOLATADO DIET: EM PÓ INSTANTÂNEO, ENRIQUECIDO COM VITAMINAS, VALIDADE MÍNIMA DE 6 MESES A CONTAR À PARTIR DA DATA DE ENTREGA, COM EMBALAGEM DE 210 GRAMAS | UNIDADE | 50 |  | R$ | R$ |
| 30 | ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO: 100% STEVIA. SEM ASPARTAME, SEM CICLAMATO DE SÓDIO, SEM SACARINA, SEM ACESULFAME-K. UNIDADES DE 80ML. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO DE 2 ANOS. | UNIDADE | 60 |  | R$ | R$ |
| 31 | LEITE CONDENSADO, CONSTITUÍDO DE LEITE PADRONIZADO, AÇÚCAR E LACTOSE, EMBALAGEM: LATA DE 395G ROTULADA COM PAPEL IMPRESSO, DE 1ª QUALIDADE. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | UNIDADE | 100 |  | R$ | R$ |
| 32 | LEITE CONDENSADO 0 LACTOSE: EMBALAGEM TETRA PAK DE 395G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 10 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | UNIDADE | 100 |  | R$ | R$ |
| 33 | REQUEIJÃO CREMOSO SEM LACTOSE ELABORADO A PARTIR DO LEITE PASTEURIZADO, CREME DE LEITE PASTEURIZADO, FERMENTO LÁCTEO, CLORETO DE SÓDIO, POLIFOSFATO DE SÓDIO E ENZIMA LACTASE, ISENTO DE AMIDOS, GLÚTEN, CORANTES ARTIFICIAIS E GORDURAS TRANS, CONDICIONADO EM EMBALAGEM DE VIDRO OUCOPO DE PLÁSTICO DE 200 GR A 250 GR, VALIDADE MÍNIMA SUPERIOR A 30 DIAS DA DATA DE ENTREGA | UNIDADE | 50 |  | R$ | R$ |
| 34 | REQUEIJÃO CREMOSO: PRODUTO PASTOSO DE COR CLARA E UNIFORME, ODOR E SABOR PRÓPRIOS, ISENTO DE MOFOS, BOLORES OU SUSTÂNCIAS ESTRANHAS; ACONDICIONADO EM EMBALAGEM RESISTENTE DE POLIETILENO, CONTENDO 200G OU 3 KG; EMBALAGEM COM IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO, PESO, MARCA DO FABRICANTE, PRAZO DE VALIDADE, CARIMBOS OFICIAIS E SELO DE INSPEÇÃO DO ÓRGÃO COMPETENTE E DATA DE EMBALAGEM. VALIDADE MÍNIMA DE 50 (CINQUENTA) DIAS, A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. | UNIDADE | 50 |  | R$ | R$ |
| 35 | FARINHA DE MANDIOCA: OBTIDO DAS RAÍZES DE MANDIOCA SADIAS, TORRADA, SECA, TIPO 1, DEVIDAMENTE ACONDICIONADA EM EMBALAGEM DE POLIETILENO ATÓXICO TRANSPARENTE, CONTENDO 01 KG, COM IDENTIFICAÇÃO NA EMBALAGEM (RÓTULO) DOS INGREDIENTES, VALOR NUTRICIONAL, PESO, FORNECEDOR, DATA DE FABRICAÇÃO E VALIDADE. ISENTO DE SUJIDADES, PARASITAS, LARVAS E MATERIAL ESTRANHO, NÃO PODENDO APRESENTAR-SE ÚMIDA, FERMENTADA OU RANÇOSA. VALIDADE MÍNIMA DE 06 (SEIS) MESES A CONTAR DA DATA DE ENTREGA. | KG | 144 |  | R$ | R$ |
| 36 | CREME DE LEITE: UHT HOMOGENEIZADO, SEM NECESSIDADE DE REFRIGERAÇÃO. EMBALAGEM TETRAPAK DE 200G. PRAZO DE VALIDADE MÍNIMO 06 MESES A CONTAR A PARTIR DA DATA DE ENTREGA. | UNIDADE | 144 |  | R$ | R$ |

**VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R$ 00.000,00 (**valor por extenso**)**

**Declaramos que,**

a) O prazo de validade **MÍNIMA** da proposta é **DE 90 (NOVENTA) DIAS**, contados a partir da data de sua apresentação e excluídos os prazos recursais previstos na legislação em vigor.

b) Nos preços fornecidos consideram-se incluídas todas as despesas para o fornecimento dos itens, conforme estipulado no Termo de Referência e quaisquer outras despesas acessórias e necessárias não especificadas neste Edital e anexos, sendo de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração deles, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

c) temos capacidade técnico-operacional para o fornecimento dos itens para os quais apresentamos nossa proposta.

d) Prazo de entrega será de acordo com o estipulado no Termo de Referência.

Declaramos ainda estarmos de acordo e cientes com todas as exigências estipuladas no Edital.

\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

**Nome e CNPJ da Licitante e assinatura do responsável legal.**